

Изделия для фильтрации и производства напитков



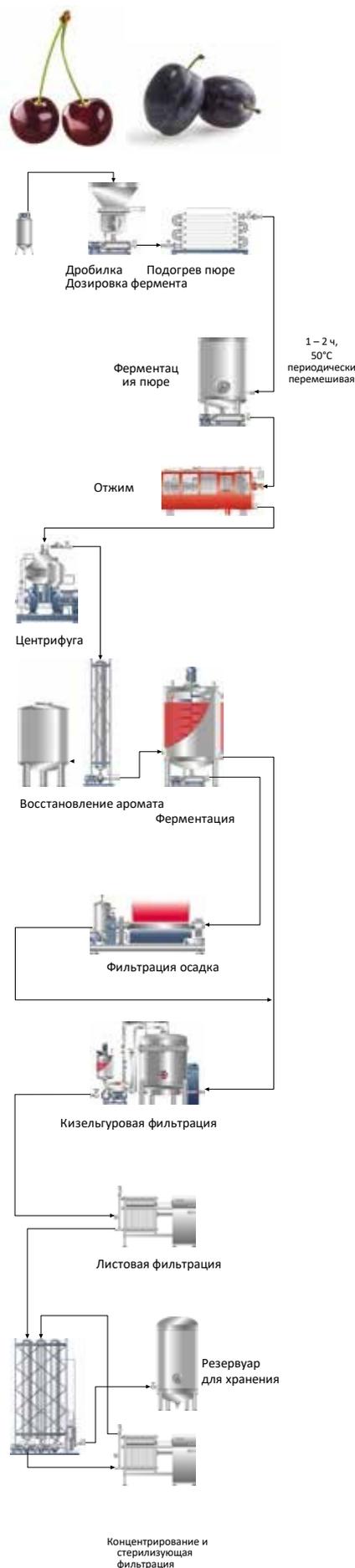
Руководство по фруктовым сокам и винам

EATON

Powering Business Worldwide

Производство фруктового сока из косточковых плодов

Этапы процесса



Производство концентрата из вишни (осветленный сок)

Исходные ингредиенты

Спелые и неповрежденные, свежие или замороженные фрукты

Размораживание замороженных фруктов

Подогрев пюре до 60 – 70 °С

Механическое удаление косточек (при необходимости)

Дозировка фермента пюре:

Низкое содержание пектина исключает ферментацию пюре и препятствует нестабильности соков.

Время на мацерацию пюре не требуется.

Непрерывно заполняйте пресс, чтобы предотвратить оседание косточек в заторном котле.

Экстракция сока

с помощью пресса или декантера (только пюре из фруктов без косточек).

Для ленточных прессов увеличьте толщину пюре без удаленных косточек.

Разложение пектина: прибл. 1 – 2 ч при 50 – 55 °С

Фермент Panzym-Pro Color: 20 – 50 мл/т

Фермент Panzym BE XXL: 15 – 30 мл/т

Для повышения фильтруемости: Фермент Panzym Flux: 10 – 30 мл/т

Проверка с помощью спиртовой пробы

Осветление: 2 – 4 ч при 50 – 55 °С

Осветляющее вещество SIHA-PURANIT™ / SIHA PURANIT UF: 500 – 1 000 г/т

Кремнезоль Levasil-BF30: 500 – 1 000 мл/т

Гранулированный желатин Gelatine Fine Granules: 50 – 100 г/т

Растительные белки – как альтернатива желатину:

Гороховый белок SIHA+: 50 – 100 г/т

Картофельный белок SIHA: 25 – 50 г/т

Фильтрация осадка с использованием

перлита BECOLITE™ 5000

Дозировка: 5 – 7 кг/м²

Кизельгуровая фильтрация с использованием

Кизельгура BECOGUR™ 200 (прибл. 10%)

Кизельгура BECOGUR 3500 (прибл. 90%)

Дозировка: прибл. 1 – 1,2 кг/т

Листовая фильтрация - тонкая с использованием

Глубинного фильтр-картона BECO-KD 10 or BECOPAD-350

Поток: 1 000 л/м²/ч

Концентрирование с использованием

одновременной стерилизующей и осветляющей фильтрации

полуконцентрата (35 – 40 °Bx) при 70 – 80 °С с помощью

глубинного фильтр-картона BECO SD 30 или BECOPAD 270

Поток: 500 л/м²/ч

Производство концентрата из слив (осветленный сок)

Исходные ингредиенты:

Спелые и неповрежденные, свежие или замороженные фрукты
Размораживание замороженных фруктов
Подогрев пюре до 50 – 55 °С
Механическое удаление косточек (при необходимости)

Дозировка фермента пюре:

Фермент Panzym Pro Color: 100 – 150 мл/т или
Фермент Panzym BE XXL: 80 – 120 мл/т

Ферментация пюре:

1 – 2 ч при 50 – 55 °С
периодически перемешивая

Экстракция сока

с помощью пресса или декантера (только пюре из фруктов без косточек). Для ленточных прессов увеличьте толщину пюре без удаленных косточек.

Разложение пектина: прибл. 1 – 2 ч при 50 – 55 °С

Фермент Panzym Pro Color: 50 – 80 мл/т или
Фермент Panzym BE XXL: 30 – 60 мл/т
Для повышения фильтруемости: Фермент Panzym Flux: 10 – 30 мл/т
Проверка с помощью спиртовой пробы

Осветление: 2 – 4 ч при 50 – 55 °С

Осветляющее вещество SIHA PURANIT / SIHA PURANIT UF: 500 – 1 000 г/т
Кремнезоль Levasil BF30: 500 – 1 000 мл/т
Гранулированный желатин Gelatine Fine Granules: 50 – 100 г/т
Растительные белки – как альтернатива желатину:
Гороховый белок SIHA: 50 – 100 г/т
Картофельный белок SIHA: 25 – 50 г/т

Фильтрация осадка с использованием перлита

BECOLITE 5000
Дозировка: 5 – 7 кг/м²

Кизельгуровая фильтрация с использованием

Кизельгура BECOGUR 200 (прибл. 10%)
Кизельгура BECOGUR 3500 (прибл. 90%)
Дозировка: прибл. 1 – 1,2 кг/т

Листовая фильтрация - тонкая с использованием

Глубинного фильтр-картона BECOPAD 350
Поток: 1 000 л/м²/ч

Концентрирование с использованием

одновременной стерилизующей и осветляющей фильтрации
полуконцентрата (35 – 40 °Вх) при 70 – 80 °С с помощью
глубинного фильтр-картона BECO SD 30 или BECOPAD 270
Поток: 500 л/м²/ч



Производство фруктового сока из мягких плодов

Этапы процесса



Производство концентрата из клубники (осветленный сок)

Исходные ингредиенты:

Спелые и неповрежденные, свежие или замороженные фрукты
Размораживание замороженных фруктов
Подогрев пюре до 50 – 55 °С или
холодная ферментация при прибл. 20 °С для сохранения цвета

Дозировка фермента пюре:

Фермент Panzym Pro Color: 50 – 80 мл/т или
Фермент Panzym BE XXL: 30 – 50 мл/т
Для замороженных фруктов дозировка может быть значительно увеличена.
Для холодной ферментации дозировку следует удвоить.

Ферментация пюре:

1 – 2 ч при 50 – 55 °С или
2 – 4 ч при 50 – 20 °С
периодически перемешивая

Экстракция сока

с помощью пресса или декантера

Разложение пектина:

прибл. 1 – 2 ч при 50 – 55 °С
Фермент Panzym Pro Color: 20 – 50 мл/т или
Фермент Panzym BE XXL: 15 – 30 мл/т
Для повышения фильтруемости: Фермент Panzym Flux: 10 – 30 мл/т
Проверка с помощью спиртовой пробы

Осветление:

2 – 4 ч при 50 – 55 °С
Осветляющее вещество SIHA PURANIT / SIHA PURANIT UF: 500
г/т Кремнезоль Levasil BF30: 500 – 1 000 мл/т
Гранулированный желатин Gelatine Fine Granules: 50 – 100 г/т
Растительные белки – как альтернатива желатину:
Гороховый белок SIHA: 50 – 100 г/т
Картофельный белок SIHA: 25 – 50 г/т

Фильтрация осадка с использованием

перлита BECOLITE 5000
Дозировка: 5 – 7 кг/м²

Кизельгуровая фильтрация с использованием

Кизельгура BECOGUR 200 (прибл. 10%)
Кизельгура BECOGUR 3500 (прибл. 90%)
Дозировка: прибл. 1 – 1,2 кг/т

Листовая фильтрация - тонкая с использованием

Глубинного фильтр-картона BECOPAD 350
Поток: 1 000 л/м²/ч

Концентрирование с использованием

одновременной стерилизующей и осветляющей фильтрации
полуконцентрата (35 – 40 °Bx) при 70 – 80 °С с помощью
глубинного фильтр-картона BECO SD 30 или BECOPAD 270
Поток: 500 л/м²/ч

Levasil- зарегистрированная торговая марка Akzo Nobel GmbH

Производство концентрата из малины (осветленный сок)

Исходные ингредиенты:

Спелые и неповрежденные, свежие или замороженные фрукты
Размораживание замороженных фруктов
Подогрев пюре до 50 – 55 °С

Дозировка фермента пюре:

Фермент Panzym Pro Color: 60 – 120 мл/т или
фермент Panzym BE XXL: 50 – 100 мл/т
Для замороженных фруктов дозировка может быть значительно увеличена.

Ферментация пюре:

1 – 2 ч при 50 – 55 °С
периодически перемешивая

Экстракция сока

с помощью пресса или декантера

Разложение пектина:

прибл. 1 – 2 ч при 50 – 55 °С
Фермент Panzym Pro Color: 20 – 50 мл/т или
Фермент Panzym BE XXL: 15 – 30 мл/т
Для повышения фильтруемости: Фермент Panzym Flux: 10 – 30 мл/т
Проверка с помощью спиртовой пробы

Осветление:

2 – 4 ч при 50 – 55 °С
Осветляющее вещество SIHA PURANIT / SIHA PURANIT UF: 500 г/т
Кремнезоль Levasil BF30: 500 – 1 000 мл/т
Гранулированный желатин Gelatine Fine Granules: 50 – 100 г/т
Растительные белки – как альтернатива желатину:
Гороховый белок SIHA: 50 – 100 г/т
Картофельный белок SIHA: 25 – 50 г/т

Фильтрация осадка с использованием

перлита BECOLITE 5000
Дозировка: 5 – 7 кг/м²

Кизельгуровая фильтрация с использованием

Кизельгура BECOGUR 200 (прибл. 10%)
Кизельгура BECOGUR 3500 (прибл. 90%)
Дозировка: прибл. 1 – 1,2 кг/т

Листовая фильтрация - тонкая с использованием

Глубинного фильтр-картона BECOPAD 350
Поток: 1 000 л/м²/ч

Концентрирование с использованием

одновременной стерилизующей и осветляющей фильтрации
полуконцентрата (35 – 40 °Вх) при 70 – 80 °С с помощью
глубинного фильтр-картона BECO SD 30 или BECOPAD 270
Поток: 500 л/м²/ч



Производство фруктового сока из мягких плодов

Этапы процесса



Производство концентрата из черной смородины

Исходные ингредиенты:

Спелые и неповрежденные, свежие или замороженные фрукты
Размораживание замороженных фруктов
Подогрев пюре до 45 – 50 °С

Дозировка фермента пюре:

Фермент Panzym Pro Color: 100 – 200 мл/т или
Фермент Panzym BE XXL: 80 – 160 мл/т
Для замороженных фруктов дозировка может быть значительно увеличена.

Ферментация пюре:

1 – 2 ч при 45 – 50 °С
периодически перемешивая

Экстракция сока

с помощью пресса или декантера

Разложение пектина:

прибл. 1 – 2 ч при 50 – 55 °С
Фермент Panzym Pro Color: 30 – 60 мл/т или
Фермент Panzym BE XXL: 20 – 40 мл/т
Для повышения фильтруемости: Фермент Panzym Flux: 10 – 30 мл/т
Проверка с помощью спиртовой пробы

Осветление:

2 – 4 ч при 50 – 55 °С
Осветляющее вещество SIHA PURANIT / SIHA PURANIT UF: 500 – 1 000 г/т
Кремнезоль Levasil BF30: 500 – 1 000 мл/т
Гранулированный желатин Gelatine Fine Granules: 100 – 200 г/т
Растительные белки – как альтернатива желатину:
Гороховый белок SIHA: 100 – 200 г/т
Картофельный белок SIHA: 50 – 100 г/т

Фильтрация осадка с использованием

перлита BECOLITE 5000
Дозировка: 5 – 7 кг/м²

Кизельгуровая фильтрация с использованием

Кизельгура BECOGUR 200 (прибл. 10%)
Кизельгура BECOGUR 3500 (прибл. 90%)
Дозировка: прибл. 1 – 1,2 кг/т

Листовая фильтрация - тонкая с использованием

Глубинного фильтр-картона BECOPAD 350
Поток: 1 000 л/м²/ч

Концентрирование с использованием

одновременной стерилизующей и осветляющей фильтрации
полуконцентрата (35 – 40 °Bx) при 70 – 80 °С с помощью
глубинного фильтр-картона BECO SD 30 или BECOPAD 270
Поток: 500 л/м²/ч

Производство концентрата из ежевики (осветленный сок)

Исходные ингредиенты:

Спелые и неповрежденные, свежие или замороженные фрукты
Размораживание замороженных фруктов
Подогрев пюре до 50 – 55 °С

Дозировка фермента пюре:

Фермент Panzym Pro Color: 80 – 160 мл/т или
фермент Panzym BE XXL: 60 – 120 мл/т
Для замороженных фруктов дозировка может быть
значительно увеличена.

Ферментация пюре:

1 – 2 ч при 50 – 55 °С
периодически перемешивая

Экстракция сока

с помощью пресса или декантера

Разложение пектина: прибл. 1 – 2 ч при 50 – 55 °С

Фермент Panzym Pro Color: 20 – 50 мл/т или
Фермент Panzym BE XXL: 15 – 30 мл/т
Для повышения фильтруемости: Фермент Panzym Flux: 10 – 30 мл/т
Проверка с помощью спиртовой пробы
Осветление: 2 – 4 ч при 50 – 55 °С
Осветляющее вещество SIHA PURANIT / SIHA PURANIT UF: 500 – 1 000 г/т
Кремнезоль Levasil BF30: 500 – 1 000 мл/т
Гранулированный желатин Gelatine Fine Granules: 100 – 200 г/т
Растительные белки – как альтернатива желатину:
Гороховый белок SIHA: 100 – 200 г/т
Картофельный белок SIHA: 50 – 100 г/т

Фильтрация осадка с использованием

перлита BECOLITE 5000
Дозировка: 5 – 7 кг/м²

Кизельгуровая фильтрация с использованием

Кизельгура BECOGUR 200 (прибл. 10%)
Кизельгура BECOGUR 3500 (прибл. 90%)
Дозировка: прибл. 1 – 1,2 кг/т

Листовая фильтрация - тонкая с использованием

Глубинного фильтр-картона BECOPAD 350
Поток: 1 000 л/м²/ч

Концентрирование с использованием

одновременной стерилизующей и осветляющей фильтрации
полуконцентрата (35 – 40 °Bx) при 70 – 80 °С с помощью
глубинного фильтр-картона BECO SD 30 или BECOPAD 270
Поток: 500 л/м²/ч



Производство фруктового сока из семечковых плодов

Этапы процесса



Производство концентрата яблочного сока с применением горячего осветления + стерилизующая фильтрация

Исходные ингредиенты:

Спелые, неповрежденные, мытые

Дозировка фермента пюре:

Фермент Panzym First Yield: 70 – 100 мл/т или
фермент Panzym YieldMASH XXL: 50 – 70 мл/т

Ферментация пюре:

при прикл. 20 °С, не перемешивая
Пресс Bucher: 0,5 – 1 ч
Ленточный пресс: 1 ч
Декантер: 1 ч

Экстракция сока

с возможной вторичной экстракцией
Соотношение жмых/вода = 1:0.5 – 1

Разложение крахмала:

прикл. 1 ч при 50 – 55 °С
Фермент Panzym HT 300: 20 – 60 мл/т или
Фермент Panzym AG XXL: 10 – 30 мл/т

Проверка с помощью йодной пробы

Разложение пектина:

прикл. 1 ч при 50 – 55 °С
Фермент Panzym Pro Clear: 10 – 30 мл/т или
Фермент Panzym XXL: 10 – 30 мл/т

Для повышения фильтруемости: Фермент Panzym Flux: 10 – 30 мл/т
Проверка с помощью спиртовой пробы

Осветление:

2 – 4 ч при 50 – 55 °С
Осветляющее вещество SIHA PURANIT / SIHA PURANIT UF: 1 000 г/т
Кремнезоль Levasil BF30: 500 – 1 000 мл/т
Гранулированный желатин Gelatine Fine Granules: 100 – 200 г/т
Растительные белки – как альтернатива желатину:
Гороховый белок SIHA: 100 – 200 г/т
Картофельный белок SIHA: 50 – 100 г/т

Фильтрация осадка с использованием

перлита BECOLITE 5000
Дозировка: 5 – 7 кг/м³

Кизельгуровая фильтрация с использованием

Кизельгура BECOGUR 200 (прикл. 10%)
Кизельгура BECOGUR 3500 (прикл. 90%)
Дозировка: прикл. 1 – 1,2 кг/т

Листовая фильтрация - тонкая с использованием

Глубинного фильтр-картона BECO KDS 12 или BECOPAD 350
Поток: 1 000 л/м²/ч или

Альтернативный вариант: Ультрафильтрация (UF) с последующей
стерилизующей фильтрацией (АСВ/ТАВ) с использованием BECO PROTECT-CS
115 0,2 мкм в качестве фильтра предварительной очистки и BECO-MEMBRAN PS
Pure 0,2 мкм в качестве фильтра тонкой очистки

Концентрирование с использованием

одновременной стерилизующей и осветляющей фильтрации
полуконцентрата (35 – 40 °Bx) при 70 – 80 °С с помощью
глубинного фильтр-картона BECO SD 30 или BECOPAD 270
Поток: 500 л/м²/ч

Производство прозрачного яблочного сока с применением холодного осветления

Исходные ингредиенты:

Спелые, неповрежденные, мытые

Дозировка фермента пюре:

Фермент Panzym First Yield: 70 – 100 мл/т или
фермент Panzym YieldMASH XXL: 50 – 70 мл/т

Ферментация пюре:

при прибл. 20 °С, не перемешивая
Пресс Bucher: 0,5 – 1 ч
Ленточный пресс: 1 ч
Декантер: 1 ч

Экстракция сока

с возможной вторичной экстракцией
Соотношение жмых/вода = 1:0,5 – 1

Без предварительного восстановления аромата

Разложение крахмала: прибл. 4 ч при 20 °С Фермент
Panzym F2: 50 – 150 мл/т

Проверка с помощью йодной пробы

Разложение пектина: прибл. 4 ч при 20 °С Фермент Panzym

Pro Clear: 10 – 30 мл/т или Фермент Panzym XXL: 10 – 30 мл/т

Для повышения фильтруемости: Фермент Panzym Flux: 10 – 30 мл/т

Проверка с помощью спиртовой пробы

Осветление: 2 – 4 ч при 50 – 55 °С

Осветляющее вещество SIHA PURANIT / SIHA PURANIT UF: 500 – 1 000 г/т

Кремнезоль Levasil BF30: 500 – 1 000 мл/т

Гранулированный желатин Gelatine Fine Granules: 100 – 200 г/т

Растительные белки – как альтернатива желатину:

Гороховый белок SIHA: 100 – 200 г/т

Картофельный белок SIHA: 50 – 100 г/т

Фильтрация осадка с использованием

перлита BECOLITE 5000

Дозировка: 5 – 7 кг/м²

Кизельгуровая фильтрация с использованием

Кизельгура BECOGUR 200 (прибл. 10%)

Кизельгура BECOGUR 3500 (прибл. 90%)

Дозировка: прибл. 1 – 1,2 кг/т

Листовая фильтрация - тонкая с использованием

Глубинного фильтр-картона BECO KDS 12 или BECOPAD 350

Поток: 1 000 л/м²/ч или

Альтернативный вариант: Ультрафильтрация (UF) с последующей стерилизующей фильтрацией (АСВ/ТАВ) с использованием BECO PROTECT CS 115 0,2 мкм в качестве фильтра предварительной очистки и BECO MEMBRAN PS Pure 0,2 мкм в качестве фильтра тонкой очистки

Фильтрация частиц перед розливом в бутылки с использованием BECO PROTECT

PG (5 мкм) Поток: 800 л/ч/30" фильтрующий картридж

Хранение или розлив в бутылки



2 ферментация пюре и производство фруктового сока из семечковых плодов

Этапы процесса



Увеличение выхода за счет 2 ферментации пюре

Исходные ингредиенты:

1 часть жмыха 1-го отжима
+ 0,6 – 1 часть (в зависимости от первого выхода от 60 – 80%)
деминерализованной воды при 80 – 90 °C

Дозировка фермента пюре в зависимости от первого выхода:

Фермент Panzym Second Yield
а) 80% выхода: 250 – 500 мл/т жмыха
б) 70% выхода: 160 – 380 мл/т жмыха
в) 60% выхода: 120 – 240 мл/т жмыха

2. Срок ферментации пюре:

1,5 – 2 ч при 50 – 55 °C
интенсивно перемешивая

Экстракция сока

с помощью пресса или декантера
с возможным последующим смешиванием 1 и 2 сока

Разложение крахмала: прибл. 1 ч при 50 – 55 °C

Фермент Panzym HT 300: 20 – 60 мл/т или Фермент
Panzym AG XXL: 10 – 30 мл/т

Проверка с помощью йодной пробы

Разложение пектина: прибл. 1 ч при 50 – 55 °C

Фермент Panzym Pro Clear: 10 – 30 мл/т или Фермент
Panzym XXL: 10 – 30 мл/т

Для повышения фильтруемости: Фермент Panzym Flux: 10 – 30 мл/т

Проверка с помощью спиртовой пробы

Осветление: 2 – 4 ч при 50 – 55 °C

Осветляющее вещество SIHA PURANIT / SIHA PURANIT UF: 1 000 г/т
Кремнезоль Levasil BF30: 500 – 1 000 мл/т

Гранулированный желатин Gelatine Fine Granules: 100 – 200 г/т

Растительные белки – как альтернатива желатину:

Гороховый белок SIHA: 100 – 200 г/т

Картофельный белок SIHA: 50 – 100 г/т

Фильтрация осадка с использованием

перлита BECOLITE 5000

Дозировка: 5 – 7 кг/м²

Кизельгуровая фильтрация с использованием

Кизельгура BECOGUR 200 (прибл. 10%)

Кизельгура BECOGUR 3500 (прибл. 90%)

Дозировка: прибл. 1 – 1,2 кг/т

Листовая фильтрация - тонкая с использованием

Глубинного фильтр-картона BECO KDS 12 или BECOPAD 350

Поток: 1 000 л/м²/ч

Альтернативный вариант: Ультрафильтрация (UF) с последующей
стерилизующей фильтрацией (АСВ/ТАВ) с использованием BECO
PROTECT CS 115 0,2 мкм в качестве фильтра предварительной очистки и
BECO MEMBRAN PS Pure 0,2 мкм в качестве фильтра тонкой очистки

Концентрирование с использованием

одновременной стерилизующей и осветляющей фильтрации

полуконцентрата (35 – 40 °Bx) при 70 – 80 °C с помощью

глубинного фильтр-картона BECO SD 30 или BECOPAD 270

Поток: 500 л/м²/ч

Levasil® – зарегистрированная торговая марка Akzo Nobel GmbH

Ознакомьтесь, пожалуйста с федеральными законами

Производство натурального мутного яблочного сока

Исходные ингредиенты:

Полностью созревшие (с низким содержанием крахмала), неповрежденные и промытые

Дозировка фермента пюре:

Фермент Panzym YieldMASH XXL: 30 – 50 мл/т Фермент
Panzym First Yield: 40 – 60 мл/т

Ферментация пюре:

0,5 – 1 ч при прибл. 20 °С, не
перемешивая

Экстракция сока

с помощью пресса или декантера

Дозировка витамина С: 200 – 400 г/т * прямо
в буферный резервуар

Удаление нестабильных твердых частиц с помощью центрифуги

Ранняя пастеризация без длительного промежуточного хранения для предотвращения резкой потери стабильности из-за ферментативной активности и ферментации.

Хранение или розлив:

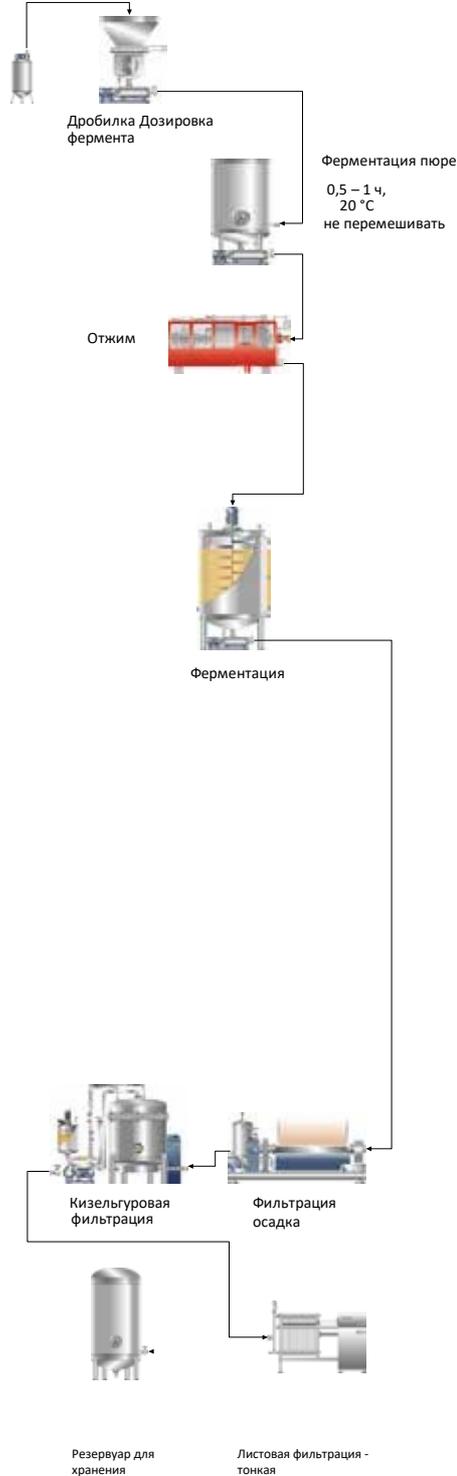
Если для удаления нестабильных твердых частиц не использовалась центрифуга, сок перед розливом следует сцеживать из грубого нефильтованного осадка в резервуаре для хранения.



Производство фруктовых соков из семечковых плодов, плодов без косточек и мягких фруктов

Маломощные установки для переработки фруктов и дистилляционные установки для фруктов: Рекомендации по производству осветленных соков

Этапы процесса



Семечковые плоды (осветленный сок)

Исходные ингредиенты:

Семечковые плоды: яблоко, груша, айва Спелые, неповрежденные, вымытые и измельченные плоды

Ферментация пюре:

Прибл. 1 ч при 20 °С, не перемешивая Фермент Panzym Univers: 10 мл/гг
Обратите внимание на равномерное распределение фермента в пюре

Экстракция сока:

Отжим

Защита от окисления (при необходимости):

Стабилизатор аскорбиновой кислоты: 20 – 40 г/гг

Ферментация сока:

2 – 4 ч при 20 °С:
Разложение крахмала: Фермент Panzym F2: 0,5 – 2 мл/гг
Разложение пектина: Фермент Panzym Univers: 1 – 2 мл/гг

Осветление:

6 – 8 ч при 20 °С:
Осветляющее вещество SIHA PURANIT: прибл. 100 г/гг
(при pH < 3,5 и 20 °С Осветляющее вещество SIHA Ca-Bentonite G: прибл. 100 г/гг)
Кремнезоль Levasil BF30: 50 – 100 мл/гг (для фруктов, богатых танином, требуется более высокая дозировка)
Гранулированный желатин Gelatine Fine Granules: 10 – 30 г/гг
Растительные белки – как альтернатива желатину:
Гороховый белок SIHA: 10 – 30 г/гг
Картофельный белок SIHA: 5 – 15 г/гг

Грубая фильтрация:

Кизельгура BECOGUR 200: прибл. 10% при 100 – 200 г/гг
Кизельгура BECOGUR 3500: прибл. 90% при 100 – 200 г/гг или глубинный фильтр-картон BECOPAD 580

Тонкая фильтрация:

Глубинный фильтр-картон BECOPAD 350

Фильтрация осадка с использованием:

Перлита BECOLITE 5000: 5 – 7 кг/м²

Фильтрация частиц перед розливом в бутылки с использованием BECO PROTECT PG (5 мкм)

Поток: 800 л/ч/30" фильтрующий картридж
Розлив в бутылки при прибл. 80 °С, в зависимости от микробной нагрузки и времени выдержки тепла

Плоды без косточек/мягкие плоды (осветленный сок)

Исходные ингредиенты:

Плоды без косточек: вишня, слива, слива мирабель
Мягкие плоды: черная смородина, клубника, ежевика
Спелые, неповрежденные, вымытые и измельченные плоды

Ферментация пюре:

1 – 2 ч при 45 – 55 °С, периодически перемешивая
Цветные фрукты: Фермент Panzym Univers: 10 – 30 мл/г

Для переработки вишни:

В качестве альтернативы: горячий отжим при 60–70 °С без использования ферментов

Экстракция сока:

Отжим

Ферментация сока:

2 – 4 ч при 50 – 55 °С или
8 – 12 ч при 20 °С:
Фермент Panzym Univers: 2 – 8 мл/г

Осветление:

1 – 2 ч при 50 – 55 °С или
4 – 8 ч при 20 – 30 °С
Осветляющее вещество SIHA PURANIT: 25 – 50 г/г
(при pH < 3,5 и 20 °С Осветляющее вещество SIHA Ca-Bentonite G:
прибл. 25 – 50 г/г)
Кремнезоль Levasil BF30: 50 – 200 мл/г
Гранулированный желатин Gelatine Fine Granules: 5 – 20 г/г
Растительные белки – как альтернатива желатину:
Гороховый белок SIHA: 5 – 20 г/г
Картофельный белок SIHA: 2,5 – 10 г/г

Грубая фильтрация:

Кизельгура BECOGUR 200: прибл. 10% при 100 – 200 г/г
Кизельгура BECOGUR 3500: прибл. 90% при 100 – 200 г/г или глубинный фильтр-картон BECOPAD 580

Тонкая фильтрация:

Глубинный фильтр-картон BECOPAD 350
Окрашенные соки: Глубинный фильтр-картон BECOPAD 450

Фильтрация осадка с использованием

Перлита BECOLITE 5000: 5 – 7 кг/м²

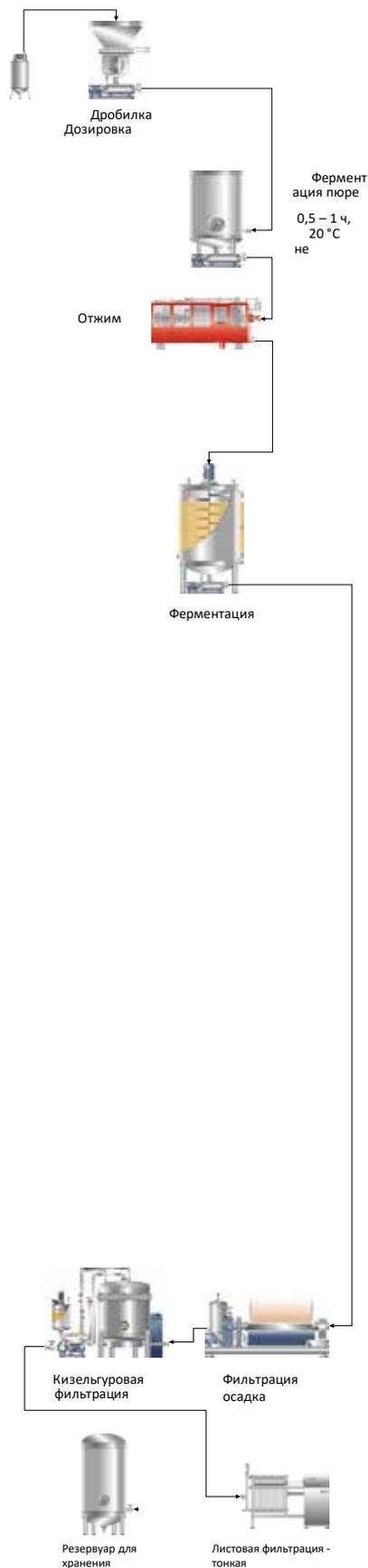
Фильтрация частиц перед розливом в бутылки с использованием BECO PROTECT PG (5 мкм) Поток: 800 л/ч/30" фильтрующий картридж

Розлив в бутылки при прибл. 80 °С, в зависимости от микробной нагрузки и времени выдержки тепла



Производство фруктовых вин из семечковых плодов, плодов без косточек и мягких фруктов

Этапы процесса



Фруктовое вино

Исходные ингредиенты:

Семечковые плоды: яблоко, груша, айва
 Плоды без косточек: вишня, слива, слива мирабель
 Мягкие плоды: черная смородина, клубника, ежевика
 Спелые, неповрежденные, вымытые и измельченные плоды

Ферментация пюре:

Семечковые плоды: прибл. 1 ч при 20 °C, не перемешивая,
 Фермент Panzym Unifers: 10 мл/г/л
 Плоды без косточек/Мягкие плоды: 1 – 2 ч при 45 – 55 °C,
 периодически перемешивая
 Плоды насыщенного цвета: Фермент Panzym Unifers: 10 – 30 мл/г/л

Экстракция сока: Отжим

Стабилизация сока:

Добавление серы: Стабилизатор с пиросульфитом калия SIHA: 3 – 10 г/г/л При добавлении следует учитывать микробиологическую нагрузку поступающих плодов

Ферментация сока:

Разложение крахмала (семечковые плоды): Фермент Panzym F2: 0,5 – 2 мл/г/л
 Разложение пектина: Фермент Panzym Unifers: 0,5 – 2 мл/г/л
 Время выдержки отсутствует: разложение крахмала и пектина происходит во время ферментации

Шапталлизация (при необходимости)

Подкисление:

Стабилизатор с 80% молочной кислоты: макс. 3,75 г/л* (дополнительно для фруктов с низким содержанием кислоты)

Ферментация (используйте только чистые ферментационные чаны с воздушными пробками): Активные дрожжи SIHA Active Yeast 3: 20 г/г/л

Активные дрожжи SIHA Active Yeast 8 (Дрожжи Burgundy): 20 г/г/л
 Регидратация активных сухих дрожжей в смеси сока и воды (50:50) с питательным веществом для дрожжей SIHA-SpeedFerm™

Питательная добавка для роста дрожжей:

Питательная ферментационная соль для дрожжей: макс. 100 г/г/л, поэтапное добавление до середины алкогольной ферментации
 Питательная добавка для дрожжей Витамин B₁ SIHA: макс. 0,6 г/1000 л
 Комбинированная питательная добавка для дрожжей SIHA PROFERM H+: макс. 40 г/г/л

После ферментации:

Сцеживание с последующей сульфуризацией 10 – 16 г/г/л стабилизатора пиросульфита калия SIHA

Осветление:

Осветляющее вещество SIHA Active Bentonite G: прибл. 25 – 100 г/г/л (при pH < 3,5 Осветляющее вещество SIHA Ca-Bentonite G: прибл. 100 г/г/л)
 Кремнезоль Levasil BF30: 50 – 200 мл/г/л (для фруктов, богатых танином, требуется более высокая дозировка)
 Гранулированный желатин Gelatine Fine Granules: 5 – 20 г/г/л
 Растительные белки – как альтернатива желатину: Гороховый белок SIHA: 5 – 20 г/г/л
 Картофельный белок SIHA: 2,5 – 10 г/г/л

Стабилизация:

Стабилизатор с пиросульфитом калия SIHA: целевое значение, свободный SO₂: 35 – 50 мг/л
 Стабилизатор сорбата калия: макс. 26,8 г/г/л (для вин с остаточным сахаром)

Грубая фильтрация:

Кизельгура BECOGUR 200: прибл. 10% при 100 – 200 г/г/л
 Кизельгура BECOGUR 3500: прибл. 90% при 100 – 200 г/г/л или глубинный фильтр-картон BECOPAD 580

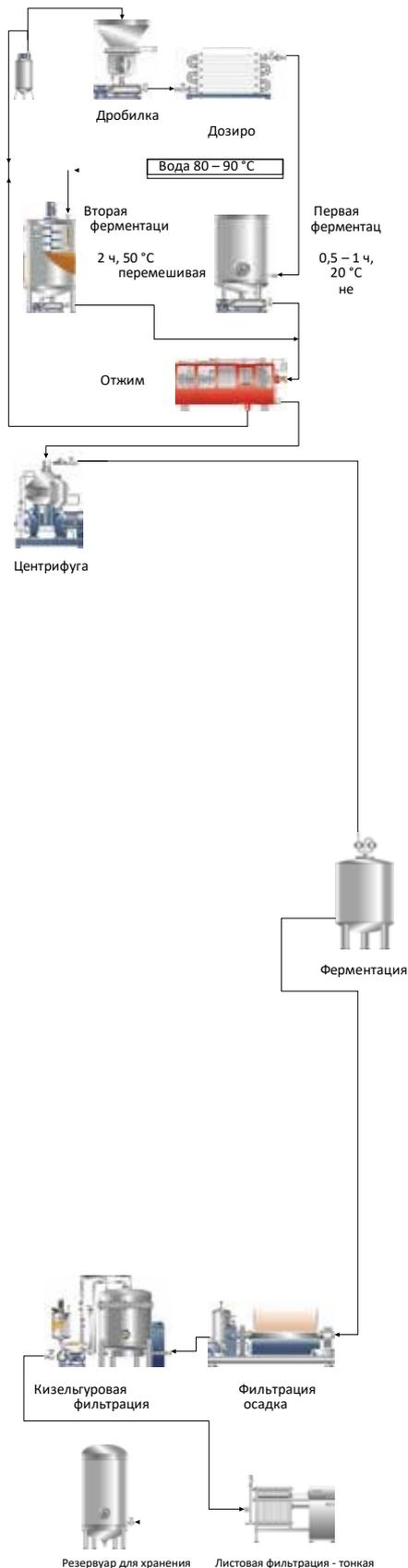
Тонкая фильтрация: Глубинный фильтр-картон BECOPAD 350

Стерилизующая фильтрация: Глубинный фильтр-картон BECOPAD 220 или BECO PROTECT CS 115 и BECO MEMBRAN PS Pure 0,45 мкм или 0,65 мкм

* Руководство от 1 марта 2003
 Levasil - зарегистрированная торговая марка Akzo Nobel GmbH

Производство фруктовых вин из яблок и груш (сидр)

Этапы процесса



Сидр

Исходные ингредиенты:

Спелые, неповрежденные и промытые плоды

Первая дозировка пюре:

Фермент Panzym First Yield: 7 – 10 мл/гл

Первая ферментация пюре:

При прибл. 20 °C, не перемешивая

Возможный этап процесса: экстракция сока с вторичной экстракцией (вторая ферментация пюре):

Максимальный выход, фермент Panzym Second Yield: 10 – 20 мл/г, семечковые плоды 1,5 – 2 ч при 50 – 55 °C, интенсивно перемешивая

Экстракция сока:

Возможно смешивание первого и второго сока

Алкольная ферментация:

Активные дрожжи SIHA Active Yeast 3 или Активные дрожжи SIHA Active Yeast 8 (Дрожжи Burgundy) Регидратация активных сухих дрожжей в смеси сока и воды (50:50) при 35 °C

Температура ферментации: 17 – 22 °C

Ферментация/Алкольная ферментация

Фермент Panzym Flux: 10 – 30 мл/т для разложения пектина и улучшения осаждения Более высокий выход спирта с ферментом Panzym HT 300: 2 – 3 мл/гл

Регидратация активных сухих дрожжей:

Питательная добавка для роста дрожжей SIHA SpeedFerm: 20 г/гл

Питательные добавки для роста дрожжей:

Питательная ферментационная соль для дрожжей: макс. 100 г/гл, поэтапное добавление до середины алкольной ферментации Питательная добавка для дрожжей Витамин B₁ SIHA: макс. 0,6 г/1000 л Комбинированная питательная добавка для дрожжей SIHA PROFERM H+2: макс. 40 г/гл

Дополнительно: яблочно-молочная ферментация (MLF):

Молочнокислые бактерии SIHA Lact Oeno (цитратположительные) после алкольной ферментации

Кизельгуровая фильтрация:

Кизельгура BECOGUR 200: прибл. 10% при 100 – 200 г/гл
Кизельгура BECOGUR 3500: прибл. 90% при 100 – 200 г/гл

Стабилизация:

Холодная стабилизация: Глубинный фильтр-картон BECO Steril 40 или BECO KDS 15
Температура в помещении: Глубинный фильтр-картон BECOPAD 220, BECO KD 10 или BECO Steril 40



Powering Business Worldwide

North America 44
Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724 Toll
Free: 800 656-3344 (North
America only)
Tel: +1 732 212-4700

Europe/Africa/Middle East Auf der
Heide 2
53947 Nettersheim, Germany
Tel: +49 2486 809-0

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Germany
Tel: +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Germany
Tel: +49 6704 204-0

China
No. 3, Lane 280, Linhong Road
Changning District, 200335
Shanghai, P.R. China
Tel: +86 21 5200-0099

Singapore
100G Pasir Panjang Road #07-08 Singapore
118523
Tel: +65 6825-1668

Brazil
Rua Clark, 2061 - Macuco 13279-400
- Valinhos, Brazil Tel: +55 11 3616-
8400

**For more information, please
email us at filtration@eaton.com or
visit www.eaton.com/filtration**

© 2017 Eaton. All rights reserved. All trademarks and registered trademarks are the property of their respective owners. All information and recommendations appearing in this brochure concerning the use of products described herein are based on tests believed to be reliable. However, it is the user's responsibility to determine the suitability for his own use of such products. Since the actual use by others is beyond our control, no guarantee, expressed or implied, is made by Eaton as to the effects of such use or the results to be obtained. Eaton assumes no liability arising out of the use by others of such products. Nor is the information herein to be construed as absolutely complete, since additional information may be necessary or desirable when particular or exceptional conditions or circumstances exist or because of applicable laws or government regulations.

EN
1 B 0.7
08-2017